

Viña Ane Selección DOC Rioja 2018

Tinto



UVAS

100% Tempranillo

CARACTERÍSTICAS

- Encorpado
- Guardar ou Beber
- Madeira moderada

PAÍS

Espanha

REGIÃO

Rioja

PRODUTOR

Viña Ane

TEOR ALCOÓLICO

14,5%

AÇÚCAR

0,26 g/l

ACIDEZ

4,98 g/l

PH

3,71

DEGUSTAÇÃO

Aromas intensos de frutas vermelhas, seguidos por notas florais. À medida que o vinho se abre, surgem notas minerais, de chocolate e de pimenta negra. No paladar, é um vinho suculento e saboroso, mostrando as notas minerais e de cedro, com um frescor que faz salivar.

TERROIR

Uvas provenientes dos vinhedos Valseca e Tasugueras, na parte mais alta com solos argilo-calcários. Vinhas com cerca de 36 anos de idade.

ELABORAÇÃO

Seleção manual das uvas. Desengace suave. Fermentação durante 10 dias, com temperatura controlada a 26 °C, com revolvimentos e rebaixamento do chapéu. Maceração durante 6 dias. O vinho passou 13 meses em barricas de carvalho francês. A malolática ocorreu em barrica.

QUANDO BEBER

O vinho está em seu melhor momento, mas pode envelhecer por alguns anos.